

Tageskarte

bunter Feldsalat in Himbeer-Honig-Dressing mit gebackenem Blutwurststrudel	€ 8.00
*	
Tomaten-Bruschetta von geröstetem Foccacia mit Parmesan-Hippe und Rucola	€ 10.00
*	
rote Bete-Frischkäsekugeln mit Räucherlachsscheiben auf kleinen Reibekuchen und Coleslaw	€ 11.00
*	
Weißer Tomatensuppe mit Kirschtomate und Basilikumpesto	€ 9.00
*	
Crèmesuppe vom Neuseeland-Lamm mit kleinem Gemüse, geschmortem Lammfleisch Lamm-Klößchen und Kartoffel-Croutons	€ 9.00
*	
Kartoffelknödel mit Gorgonzolafüllung an Walnuss-Spinat-Sauce	€ 14.50
*	
Melange von Hokaidokürbis, Feldsalat und Kartoffelgnocchi in leichtem Weißwein-Kräuterrahm & Feldsalat-Mandel-Pesto	€ 14.50
- mit gebratenem Schollenfilet	€ 20.00
*	
Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und rote Bete-Salat	€ 16.50
*	
Geflügelleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree	€ 18.00
*	
Hirschkeulenbraten mit gebackenem Rosenkohl aus dem Rohr und Kartoffel-Sellerie-Stampf	€ 18.00
*	
Brust & Keule von der Landente mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Jus	€ 25.00

Dessert / Käse / Kuchen / Eis

~ Pina Colada ~ dekonstruiert

Ananas-Kokos-Espuma in der Kokoshippe mit hausgemachtem Rum-Eisparfait und kleinem Ananasragout € 9.50

*

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker an Apfelmus & Preiselbeeren € 10.00

*

Rosen vom Tête de Moine auf hausgebackenem Früchtebrot mit Weintrauben und Feigensenf € 10.00

*

Gebackener Brie im Strudelteig mit Preiselbeeren und kleiner Salatschale mit Balsamico-Dressing € 9.00

*

Apfel-Streusel-Kuchen vom Blech € 4.00

Kirschmandel-Kuchen vom Blech € 4.00

Russischer Zupfkuchen € 4.00

*

Portion Sahne € 1.00

*

Eissorten je Kugel € 1.50

Vanillegeschmack, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Zitronensorbet

*

Schwedenbecher mit Apfelmus, 2 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne € 7.00

*

Walnuss-Becher mit 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoeis, karamellisierte Walnüsse, Sahne und Karamellsauce € 8.00

